



Semaine du 11 au 15 Aout 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza aux fromages </p> <p>Salade verte </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Glace vanille fraise</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pavé de colin </p> <p>Riz au curry </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gâteau Maison </p>	<p>Œuf Brouillés </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>	
<b>GOUTERS</b>				
<p>Yaourt nature, Compote pomme-abricots Moelleux citron</p>	<p>Petit Louis, Fourandise fraise Compote de pommes</p>	<p>Coco Pops, Pommes, Lait</p>	<p>Fromage frais aux fruits, Barre bretonne, Banane</p>	

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine d'origine française
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

\* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.  
Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

\*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration